

Paella (4 Personen)

Olivenöl	Zum anbraten
4	Poulet Schenkel (klein, würzen)
4	Riesengrillen (würzen)
½ TL	Salz
200 gr	Spanischer Reis Bomba oder Bahia oder Tahino (Jasmin Reis geht auch)
1	Zwiebel fein gehackt
2	Knoblauchzehen (gepresst)
1	Rote Peperoni (in Streifen)
1 dl	Weisswein
5 dl	Hühnerbouillon
1	Briefchen Safran
150 gr	Wolfbarsch oder Rote Seezunge in Streifen)
100	Tintenfischringe
N.B.	Venusmuscheln oder Miesmuscheln oder Vongole
2	Tomaten (gewürfelt)
100 gr	Erbsli
N.B.	schwarze Oliven (entsteint)
N.B.	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einem Wok heiss werden lassen.
2. Hitze reduzieren, Poulet bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. anbraten, herausnehmen.
3. Grillen ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen, beiseitestellen.
4. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Öl begeben
5. Zwiebeln und Knoblauch und Peperoni andämpfen
6. Reis kochen ca. 12 Min.
7. Reis und alle weiteren Zutaten in dem Wok ca. 20 Min. köcheln lassen

ACHTUNG: Nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen.